

סליו Carnoi

RESTAURANTE CHEF DE ZIPORI

שף ישראל דודק

ארוחת
טעימות
קיץ 2024



את התפריט הבא התיישבנו לכתוב כשברקע הביטחון האישי עובר דרך "הותר לפרסום" מעיק וקשה. בחרנו להתמקד בחיבורים ויצאנו לחקור את המרחק בין המטבח עליו גדלתי אני, ישראל - המטבח של סוף שנות הצנע, החסידי והפולני - לבין חלק משמעותי בהתפתחות הקולינרית של יענקי הסו-שף, המטבח האסייתי, תוך התמקדות בזה התאילנדי.

כשהבטנו לתוך המנות, גילינו שמהמטבח התאילנדי אנחנו קוטפים את קשת הטעמים הרחבה, את הרעננות ואפילו מעט חריפות. במטבח שלי בחרנו לקחת אתכם למסע; הוא עובר בין מנות של ארוחות שבת, עבור דרך שמחות משפחתיות ועד לארוחת צהריים שבועית. חיבור בין תקופות שונות של העשרה קולינרית.

אנחנו מזמינים אתכם לצאת איתנו יחד למסע מחבר ומרתק, שבו כל מנה תשאיר אתכם עם שאלה מהותית על טיב החיבור בין עולמות שונים, ואולי אפילו תגרום לכם להרגיש מעט לא בנוח בכיסא לרגע קט שיתחלף די מהר בחיוך רחב ותחושת שובע.

של יאסאל גונק
יונקי ריין



**מסע של ארוחת
טעימות זוגית**

**8 מנות
₪ 650**

1.

ניגובים של התחלה

אורז דביק עם בוטנים, קרם כוסברה, שום וג'ינג'ר, תפוח חמוץ
בגרסה צמחונית – מותאם

*ארגש זה נראה שאורז הוא לאכל שחוצה עצות ומגזרים, במיוחד אורז לבן. גם בתרבות ז'יה
גזתי אכנו אורז לבן, ולא, לא הייתה בעיה לאכול אותו קר מהמקרר. בתרבות התאילנדית
האורז הוא מרכיב משמעותי בארוחה ומלווה משוון מנות. בחרנו אפתוח את הארוחה במנת
ניגובים מרתקת. אכל רוטב במנה יש השפעה על הביס. וכל ניגוב בצלחת ייצור אכס חווית
לשמים אחרת, נסו לשחק עם כיוון הניגוב.*



2

קציצות ברוטב אדום (טרטר)

בשר קצוץ ידני, מלון, בצל סגול, לימון, עשבים, רוטב אבטיח עמוק
בגרסה הצמחונית - עדשים אדומות

אלהא שלי בשלנית מהרמות הגבוהות. את סיר הקציצות מריחים כבר לאלהא, ויש לו שני לרבים:
הראשון - לאכול אותי ישר מהסיר בקה אחרי שהוא אהיה. והשני - לאכול אותי קר מהמקרר,
אין צורך אדום. את קציצות הטרטר הכנתי בהשראת אותי סיר קציצות, כאשר את הברט הטחון
הפעם לא בישלתי אבני קציצות, אלא איחצתי אותי עם רכיבי קיל רעניים במיוחד. בחיבור האנה,
הרוטב הוא מאלהא שחיתיוסון אליו כמו אשגבנייה, כמו האשפט היבום: אם צה נראה כמו אלהא,
מריח כמו אלהא, כנראה שצאת אשגבנייה.

3.

אצבעות סלמון בקריצה

חלבון עדשים, גבינת קשיו, ציר צימעס.

בגרסה צמחונית - מותאם

לא יודע את השנתון המדויק, אבל הסלמון ברפז אחד נכנס ובעל את המנה הראשונה בכל בית בישראל. אזכורו בבית, הוא התחרה למו הגפילטש פיש. ונדל כמובן הפסד צורה. אבל בדבר אחד הוא נרצח תמיד: כשהוא מטאפן צהוב וקריספי. ניסיתי להגיע למרקם המאמר הזה, וזה התחבר אינסוף אחד שהיה לנו ברשימה, איצור חלבון מעצלים בתומות. התהליך לא פשוט, אבל בסופו מתקבל חומר לא שלמכן אקחת על עצמו טעמים נוספים בכלי. חיברנו אותו לציר של בימזס וקצת גבינת קשיו חזקה, וקיבלנו מנה שמשאירה סימני שארה על השלוחה של חלבון מן הצומח בתפריט.



4.

קוגל יהודי תאילנדי

אטריות, מרק קינמון ותפוחים, נייבל פסטרמי, איולי אבטיח
בגרסה הצמחונית - ללא בשר.

קוגל כבר הפך להיות שלם קוב. יש מתפוד אצלמה, ויש לאטריות, יש קוגל דרייף וגם את זה המתוק והקינמון, יש גם בשר ויש למבושל אילה. המנה הצו שוברת שתיקה ולאודצת את כולם. האילוי אבטיח מגיע עם דריפות של פאפא שחור כמו הקוגל המקורי. הרטוב היחיד טולגן בתוכו טעמים של הקוגל המתוק עם הקינמון והתפוחים, והבשר הקריספי משקף את הקוגל יאפצ'יק עם הבשר. ומעל הכל יהיה חוץ טעם שיסתובה בפה, לא בטוח שתצטוו להגזיר אותנו, אבל הוא מהצד התאילנדי של התפריט.

5.

כבוד במנה קלילה

בריסקט בטעם כבד, ריבת מלון, קרקר סלק, חמוצי אבטיח
בגרסה צמחונית - לא ניתן לשנות

כבד קצוץ הוא מרכיב צי קבוע בשלדון השבת, כאשר צוקא היצו האטאן מביא לו את הטעם
הכל-כך אופייני. את הסוד הזה למצו במטבח הביתי ונוצרה תת-קטגוריה של סלטי "הטעם כבד"
- חציל בטעם כבד, קישוא בטעם כבד ופטריות בטעם כבד. הם תפסו פופולריות רבה וחלקם גם
התברג קבוע. במנה הצו בחינו אייזר טעם של כבד בשילוש עם בשר פחות למאוש - הבריסקט,
הזה בקר מספר 3. כבי אחר אותו אמצאו, חיברנו גם פירות עונתיים - ריבה של מאון, ודלוצים
של אבטיח.



6.

קיץ במרפסת תאילנדית

דלעת, מלפפון, בצל ירוק, קישוא, קשיו קלוי, אפונה חלוטה, איולי

אבטיח, גבינת קשיו

בגרסה צמחונית - מותאם

ארוחת השבת תמיד הייתה נפתחת עם האון סוגי סלטים ורק אחד מהם הוא סלט חי. בצלחת, הסלטים כבר מתעוררים אהם ויזכרים טעם חדש לשל עצמם. אבל אחד, באמצע או שלא, יש את סוגי הסלטים שהוא אוהב ובאיזה סדר הם מונחים בצלחת, כדי שהביס הבא יהיה בדיוק בטעם. גם בסלט הזה יצרנו את השילוב הנכון למתחילי הבינית קשיו בתחתית, למשיק אירקות טריים, ומסתיים עם איולי אבטיח דומבל' ועשיר בטעם.

7.

הכרוב שלא רצה להתלבש

קוביות אסאדו, צלי עלי כרוב, קרמבל פרורי לחם, רוטב רויאל תאילנדי.
בגרסה צמחונית – עדשים

הכרוב הממולא הוא לאכול לאפות. יש לו צמיג קבועים בשנה לבהם מכינים אותו, וההכנה מאוד קלאסית וברורה. אכרוב יש שני מצבים, הראשון - טרי, ואז הוא יוצר אהובאי סלטי ירקות. אבל בצורה השנייה שלו, כאשר הוא מבושל, נוצרת הילה ופרופאי טעמים מאוד ייחודי. מומלץ את העוגק ליש אכרוב כדי ליצור מנת כרוב ממולא פתוחה. באופן סימבולי צירפתי או את הפירורי אדם הקריספיים, אותם נהפנו לאכול יחד עם פסטה בימים פשוטים יותר. חיבור של יוקרתי עם פשוט, חיבור של פאני עם תאילנדי, חיבור של אני בעבר ואני בהווה.



8.

מי גנב לי את השניצל?

שניצל הכתעה. בשר מפורק, ריזוטו פתיתים, רוטב של פעם
בגרסה צמחונית – ללא בשר

אם אפשר לסכם את שנות ילדותי במנה אחת – זאת המנה, הפתיתים שאכלנו בכל שנה בחיים, יחד עם רוטב שהפק להיות סילמן ההיבר באולמות הדתונה בארץ. רוטב שלא ראה פטריות לימון, אלא עשוי מהרבה אבקות "בטשם"... אולי טשם ילדותי. הרגשתי צורך לבצע תיקון עולם, והחזרתי את הרוטב בטשמים תאילנדיים נטולי אבקות ומלא בהומור עצמי. את השניצל שבמנה חיברתי צוקא אסוף שנות הבצע, אבל תצטרפו אנדל מה יש בתוכו, כי חצה עוף - אין בו...

לתפריט יוקרתי לאירועים פנו לצוות סולו קרנה

למשלוחים להזמנות:

***3044**

מבית 
ZIPORICLASS
רשת מלונות צפורי קלאס

בהשגחת הברון
של ירושלים
היעדה החמישי